

栄養士教育のあり方についての一考察

第1報 学生の意識からみた校外実習と関連科目

西脇 泰子・橋本 和子*

On Dietician Training Methodology The Relationship between Outside Training and Attitudes of Students Studying to be Dieticians

Yasuko Nishiwaki Kazuko Hashimoto

Summary

The Purpose of this research was to search for how nutritional education is supposed to be. We conducted a questionnaire for images about nutritionists and the understanding of components they need. According to questionnaire results:

1. A nutritionist must have responsibility, availability, and accurate decision-making. It is assumed that one of big factors for these results was come from what actual nutritionist duties students experienced. In our program, we have been providing two credit hours for outside classroom activity so that affects students education levels.
2. Things that nutritionists are need knowledge of nutrition, foods, food hygiene, excellent communication skills with others, and an understanding of the workplace.
3. Images for nutritionists are verified by outside classroom activities rather than actual classroom lectures. Later, we have to change the educational style so that students will be able to have the real images of nutritionist. Through this education system, when they step outside the classroom, they can be accustomed to their profession quickly.

Key words : Dietician Talent, Outside Training, Dietician Training

I. はじめに

本学は、創立以来40年間で延べ2000人の栄養士を輩出している。2008年度の栄養士養成施設数において私立短大での家政系に属す短大は、132校中106校¹⁾あり80.3%である。本学もその一つである。教育課程は生活学を基本とし、栄養士免許証取得のための教育課程を実施している。平成12年の栄養士法改正後、管理栄養士・栄養士の今後について、双方の業務区分等について議論が交わされてはいるが、明確に業務区分がなされるには至っておらず検討がなされている。この状況において2年間の養成機関内に、幅広い業務をこなせる人材を養成していかなければならない。

しかし、近年の若い世代は、何事にも受け身であるといわれ、本学においても学生の気質は変

* 修文大学

化している。入学動機は自らの意思という学生もいるが、他からの勧めによりという学生も多い。また、卒業後栄養士として社会で活躍するという強い目的意識を強く持つ学生は多いとはいえず、2年間の修業年限の間に栄養士としての就職意欲を喪失する学生も見受けられる。そのような状況の中、我々は、「生活学を基礎教養とし、栄養士法及び栄養士養成施設指導要領の定めるところにより、専門的な知識と技術を修得させることにより、食生活の指導・支援を通して人々の健康増進を図ることのできる質の高い人材を育成すること」という本学教育目標に沿って栄養士養成を行っていかねばならないと考えている。このことは「学科に係る専門の学芸を教授し、職業又は实际生活に必要な能力を育成するとともに、幅広く深い教養及び総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養するよう適切に配慮しなければならない。』²⁾という短期大学教育を行う上での責務である。

本研究は、以上のような状況をふまえた上で、教育課程における開講時期等の見直しも含め、栄養士教育のあり方を探ることを最終目的としている。今回は、学生の実態を把握することを目的とし、学生が、短期大学在学中に栄養士という職業をどのくらい理解し、どのようなイメージを抱き、栄養士資格を取得しようとしているのかについて意識を中心としたアンケート調査を実施したので報告する。

II. 栄養士教育のおかれている現状

栄養士の教育内容を考えた時、学生の状況のみならず栄養士教育の置かれている状況も必要であると考え、変遷と問題点、若者の気質、本学の栄養士養成のための教育課程、給食管理実習の開講内容について先に述べるものとする。

1. 栄養士教育の変遷と問題点

まず、栄養士教育の変遷と問題点について述べる。歴史的には、1945年に栄養士規則が交付され、1947年に栄養士法に引き継がれた。1962年には管理栄養士の定義がされた。2000年に栄養士法が改正になり、栄養士は「栄養士とは都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」、管理栄養士は「管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者」と表記が区別された。これを受け、栄養士・管理栄養士の教育内容は、大幅に変わることとなった。栄養士・管理栄養士の教育内容を表1に示す。栄養士教育は、専門分野として6分野からなり、管理栄養士教育は、11分野から成り立っている。より細分化し、専門的な内容で管理栄養士教育が構築されている。栄養士の教育内容は基礎的な部分である。

現実としては、栄養士は委託会社に就職する割合が高いが、委託側栄養士として給食の運営を中心に栄養士・管理栄養士の区別なく業務をこなしていると思われる。また、校外実習巡回時にも施設直属の栄養士・管理栄養士から調理ができる栄養士を即戦力として雇いたいという声も聞かれる。業務区分の確立等についての結論はまだ出ていないが、栄養士養成側としては、給食業務における資質を高めるための教育が必要であると認識している。

表1 栄養士・管理栄養士養成施設教育内容

教育内容	栄養士養成施設				管理栄養士養成施設			
			講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習	実験又は実習
	基礎分野	人文の分野 社会の分野 自然の分野 外国語 保健体育	12		基礎分野	人文の分野 社会の分野 自然の分野 外国語 保健体育	42	
専門分野	社会と健康 人体の構造と機能 食品と衛生 栄養と健康 栄養の指導 給食の運営	4	8	4	社会と健康	6	14	10
		6	6		人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	8		
		8	6		食べ物と健康	2		
		6	4	10	基礎栄養学	6		
		4			応用栄養学	6		
					栄養教育論	8		
					臨床栄養学	4		8
					公衆栄養学	4		
					給食経営管理論	2		
					総合演習			
					臨地実習			4

2. 現代の若者気質

「ゆとり世代」と言われる現代の若者の気質については、マスコミ等でよく取り上げられる。核家族、少子化のなかで今の学生は、「安定志向」、「指示待ち」とであるといわれる。また、いじめ等の問題や、人間関係の構築のあり方に対する指摘も多い。

中村³⁾は、千葉商科大学の学生を対象とした調査結果において、感情的な繊細さ、行動面の積極性のなさ、対人関係における消極性が増したと性格傾向の変化を述べている。持主ら⁴⁾は、大学生の過去10年間の性格傾向変化について13項目の尺度を調査し、1997～2003年までの結果として「持続性」、「内省性」、「慎重性」が増加し、「独自性」、「自信性」が減少したことを、2004～2007年の傾向としては、「自責性」が増加し、「自信性」は減少していると報告している。大学生全般がこのような断言はできないとは思いますが、本学においても同様の傾向であると推測される。

3. 本学における栄養士養成のための教育課程

次に、本学の食物栄養専攻における専門分野の開講科目および開講時期を表2に示す。6分野において表2のような科目を開講しており、校外実習は、2年前期に2単位、関連科目の給食管理は1年前期に1単位、給食管理実習は1年後期、2年前期と通年開講している。また、校外実習指導は、1年後期から2年前期にかけて選択科目の演習科目として通年1単位で開講してい

表2 栄養士免許取得のための専門科目

教育内容	教育内容に対応し 開設している教科	開講時期			
		1 年前期	1 年後期	2 年前期	2 年後期
社会と健康	公衆衛生学				○
	社会福祉概論				○
人体の構造と機能	解剖学	○			
	生化学	○			
	生理学	○			
	生理・生化学実験		○		
	医学概論		○		
食品と衛生	食品学	○			
	食品学実験Ⅰ	○			
	食品学実験Ⅱ			○	
	食品衛生学			○	
	食品衛生学実験		○		
	食品加工学				○
栄養と健康	栄養学総論		○		
	栄養学各論			○	
	栄養学各論実習				○
	臨床栄養学Ⅰ		○		
	臨床栄養学Ⅱ			○	
	臨床栄養学実習			○	
栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	○			
	栄養指導論実習Ⅰ		○		
	栄養指導論Ⅱ			○	
	栄養指導論実習Ⅱ				○
	公衆栄養学				○
給食の運営	調理学	○			
	調理学基礎実習	○			
	調理学実習		○		
	給食管理	○			
	給食管理実習Ⅰ		○		
	給食管理実習Ⅱ			○	
	給食管理実習Ⅲ			○	

る。校外実習において、事前・事後指導を行うことが日本栄養士会からも示されており、栄養士免許を取得しようとする学生は必ず選択することとなっている。

1 年前期には、一般教養科目が多く開講される。専門分野では、栄養士として基礎的な部分の学習を行う。開講科目は講義が多く、実験・実習科目は2 科目と少ない。1 年後期には、実験・

実習科目が増え、栄養士としてより業務に結び付く専門的な科目が開講される。

2年次前期には、学内2期目の給食管理実習が開講され、給食管理実習Ⅲ（校外実習）に向けて順を追って開講科目を配置している。2年後期には、まとめの時期として栄養士として必要な科目をすべて満たすよう開講されている。給食管理実習2単位を学内で実施していること、校外実習を2単位実施していることが本学の特徴である。教育課程についての現在の課題としては、校外実習に必要とされる栄養学各論実習、栄養指導論実習Ⅱが2年後期に開講されている。校外実習までに履修させることが望ましいが、他の教科の開講時期との調整や実習単位の偏りなどで開講が難しい状況であるため、一般教養科目等も含んだ全体的な教育課程の見直しも必要ではないかと思われる。

4. 給食管理実習および校外実習指導の開講内容について

本学では、実務対応がスムーズに行えるよう、給食管理関連の科目を開講している。給食実務をより理解できるように年間2単位の学内実習を行い、校外実習を2単位実施している。それらの科目の授業内容を示す。

給食管理実習Ⅰにおいては、大量調理の基礎を学べるように目標を掲げている。

〈到達目標〉給食管理理論を実践・実習する場である。学んだ知識・技術を大量調理で実践、給食運営の一連の流れを理解し、衛生管理の行き届いた給食作りを体得することを到達目標とする。給食作りは実際に業務にかかわる人との相互協力により成り立つので、積極的に学生相互が役割分担し、協調性と責任感を持って実習することも目標となる。

〈授業の概略〉栄養・衛生・作業管理等給食管理で学んだことを踏まえて、栄養士として中心的な業務となる給食の運営について、大量調理の実習を通し実践することにより修得する。衛生的で安全な食事を提供するために、給食管理をベースとし、食品衛生学、食品学、調理学、調理学基礎実習、調理実習等で学んだ知識・技術を総合して学ぶことになる。

給食管理実習Ⅱにおいては、校外実習に向けより実務的に目標を掲げている。

〈到達目標〉少人数のグループに分かれ、学生全員がリーダーの役割を体験する。リーダーとなったグループは、献立作成から給食実施までの一連の流れを運営し、給食実務の重要ポイントを学ぶ。グループ作業が中心となるので、リーダーシップが必要であるほか、協調性やそれぞれの役割についての責任感を持って臨む。また、リーダーを経験した事により校外実習に対する課題をみつける。

〈授業の概略〉給食管理の理論および給食管理実習Ⅰで学んだことを踏まえて、効率よい給食の運営方法を体得する。この実習では、衛生管理・栄養管理の行き届いた給食をPDCAサイクルに基づき実施する。計画立案、給食実施、単価計算等帳票まで学生中心に実施することで一連の流れを理解するとともに、業務に必要なサービス等も学ぶ。

また、給食管理実習の事前・事後指導として校外実習指導を開講している。開講時期は、1年後期から2年前期通年である。1年後期を校外実習選択の準備期間、2年前期を校外実習に向けての事前準備と事後指導という位置づけで開講している。シラバスにて授業内容を示す。

給食管理実習指導

〈授業の概要〉給食の運営の概要について学び、各種給食施設の栄養士としての職務等を充分理

解する。校外実習を行うにあたり、学内のガイダンス、書類作成、課題レポートの提出、反省会等を実施する。校外実習を充実したものにするために、学内での事前指導を行う。事後は、実習内容の反省等評価を行う。

〈到達目標〉栄養士免許状取得のための校外実習の準備である。日常的な社会規範も含め、実習に対し、各施設の特性・栄養士の役割・専門性等を事前に学習する。併せて校外実習において多くを学ぶことができるように積極的に準備を行う。

〈授業計画〉「実習の手引」等により実習の心構えをしっかりと理解し、事前準備を行う。また学外講師による具体的な指導および近代的設備の整った給食施設の見学等を実施し、校外実習を充実したものにするように授業を行う。

【1年生】

- 第 1 回 栄養士校外実習の概要
- 第 2 回 校外実習施設について基本的な理解をする
- 第3～4回 最先端に行く調理場見学（ドライシステムの学校給食の調理場を見学し、大量調理の機器の配置、運営上の仕組みを学ぶ）
- 第5～6回 栄養士として就職をしている先輩の講話を聞き、その自覚を養う
- 第 7 回 校外実習先希望調査を実施する

【2年生】

- 第 8 回 実習先希望調査説明・校外実習日程説明、実習関係書類作成
- 第 9 回 校外実習先の特性について（病院）
- 第 10 回 校外実習先の特性について（福祉）
- 第 11 回 校外実習先の特性について（学校給食）
- 第 12 回 学内オリエンテーション（実習の心構え、諸注意、実習先でのオリエンテーションなど）
- 第13～14回 学外講師による講話を聞く（病院、福祉、学校給食の現場栄養士の講話を聞き、実習に備える）
- 第 15 回 実習反省会

Ⅲ. 方 法

2008年度入学の生活学科食物栄養専攻学生44名に対し、自記式でアンケート調査を実施した。調査時期は、在学中の入学時（4月）、1年次年度末（1月）、卒業時（1月）の3回である。調査内容は、栄養士として必要な資質、必要だと思う事柄、栄養士についてのイメージ等である。

Ⅳ. アンケート調査結果について述べる。

1) 栄養士として必要だと思う資質について

栄養士は、給食管理業務に就く場合が多いと思われる。そこで栄養士について必要であると思われる資質22項目について、5段階評価で「とても必要」を5点とし、「どちらかといえば必要」「どちらでもない」、「どちらかといえば必要ない」、「必要ない」を1点とした指標で回答を得、その結果を点数化したものを表3に示す。学生は、22項目ほとんどを必要な資質であると回答した。

入学時には「責任感」、「正確さ」、「判断力」、「集中力」の4項目は必要であると考えており、

表3 栄養士としての資質

栄養士としての資質	入学時	1 年次年度末	卒業時
向上心	4.7	4.6	4.8
正確さ	4.9	4.7	4.8
集中力	4.8	4.6	4.6
体力	4.3	4.6	4.7
指導力	4.6	4.7	4.8
事務能力	4.1	4.0	4.3
決断力	4.6	4.7	4.6
たくましさ	4.5	4.3	4.5
協調性	4.7	4.6	4.8
臨機応変さ	4.6	4.6	4.9
柔軟さ	4.3	4.3	4.5
思いやり	4.6	4.5	4.6
合理性	4.4	4.4	4.4
ボランティア精神	4.1	4.0	4.5
企画力	4.6	4.3	4.7
行動力	4.6	4.7	4.9
几帳面さ	4.4	4.1	4.4
責任感	4.9	4.9	4.9
判断力	4.8	4.8	4.9
明るさ	4.1	4.1	4.6
素直さ	4.1	4.0	4.3
冷静さ	4.4	4.5	4.6

「素直さ」、「明るさ」、「事務能力」については、あまり必要であると思っていないようであった。授業で等で本学への入学動機を尋ねたところ、栄養士になりたいからという明確な目的を持った学生は3分の2程度であった。学生は、自分の身近に接することのできた栄養士・管理栄養士、例えば学校栄養職員、病院栄養士などが接してくれた姿から、一般的に言われる「食に関わる仕事」という認識で栄養士をとらえており、栄養士の資質として何が必要かまで、考えが及ばないようであった。1 年次年度末には少し変化が見られた。「責任感」、「判断力」は入学時と変わらずポイントが高い。「正確さ」、「几帳面さ」、「向上心」「集中力」、「事務能力」、「素直さ」のポイントは若干下がっている。特にポイントが上がっていたのが「体力」、「指導力」、「決断力」である。1 年次後期には、実習・実験科目が多く開講される。実習ではグループでの協力や的確な判断で作業効率を高めるなどの場面が

出てくる。特に、給食管理実習では大量調理のため、作業配分や各作業における責任、その場に応じた判断力が必要となるばかりか、体力が必要となるため、このような認識結果となったと思われる。

また、「たくましさ」、「企画力」、「几帳面さ」のポイントは、下がっていた。これらは、自ら企画するより作業を覚える・こなすという状況が反映され、数値の変化として現れたと思われる。

卒業時には、「責任感」は入学時と変わらず、必要であると感じていた。そのほかに「臨機応変さ」、「判断力」、「行動力」、「向上心」、「体力」、「指導力」、「事務能力」、「協調性」、「柔軟さ」、「ボランティア精神」、「明るさ」、「素直さ」、「冷静さ」などの数多い項目においてポイントが上がり、各資質が必要であることを認識できるようになっていた。大見ら⁵⁾や会田ら⁶⁾も、栄養士、管理栄養士養成施設の学生は、「責任感」、「体力」、「向上心」が栄養士にとって一番必要である認識していると報告しており、本学の場合も同様の傾向を示した。学生が必要であると揚げた項目は、2 年間の校内実習において学んだこと、2 年次前期に行われる校外実習を通して、栄養士

の働く現場やその姿を学ぶことによって栄養士の職務を認識した結果であると思われる。特に「明るさ」、「素直さ」は、職場でのコミュニケーションにおいて必要である。校外実習指導の実習反省会等の場で、学生からコミュニケーションの大切を学んだという報告が多くなされたことから、この変化につながったものと思われる。また、安定志向、指示待ちなどの傾向が本学学生にも見られると述べたが、社会とのかかわりにより責任感や臨機応変さ、行動力などの様々な要素が栄養士の仕事として認識できたことは現場からの影響が大きいと推測される。

2) 栄養士として必要だと思う事柄について

栄養士として学ぶにあたり必要だと思う事柄について、栄養、食品、食品衛生、臨床栄養、調理理論、大量調理、献立作成、仕事に対する誇り、人との接し方など知識面、実務面を考慮した14項目を挙げた。これについて必要優先順位5位を選択させた。上位3位までの結果を表4に示す。入学時に栄養士に必要であると思う事柄の第1位は、「栄養学全般の知識」58.3%、である。ついで、「食品の知識」16.7%、「調理の技術」8.3%となっている。第1位から第3位まで挙げ

表4 栄養士として必要だと思う事柄

		1 位	%	2 位	%	3 位	%
入学時	1	栄養学全般の知識	58.3	食品の知識	22.9	食品の知識	18.8
	2	食品の知識	16.7	食品衛生の知識	16.7	年代別の栄養学	16.7
	3	調理の技術	8.3	調理の技術	14.6	食品衛生の知識	14.6
	4	食品衛生の知識	6.3	栄養学全般の知識	14.6	献立作成	12.5
	5	調理の理論	2.1	献立作成	8.3	臨床栄養の知識	10.4
	5	献立作成	2.1	臨床栄養の知識	6.3	調理の技術	8.3
	5	臨床栄養の知識	2.1	年代別の栄養学	6.3		
	5	仕事に対する誇り	2.1				
1 年時 年度末		1 位	%	2 位	%	3 位	%
	1	栄養学全般の知識	29.8	食品衛生の知識	23.4	調理の技術	14.9
	2	食品の知識	27.7	栄養学全般の知識	17.0	献立作成	12.8
	3	調理の技術	6.4	食品の知識	17.0	食品衛生の知識	12.8
	3	食品衛生の知識	6.4	献立作成	10.6	栄養学全般の知識	10.6
	5	人との接し方	6.4	人との接し方	10.6	食品衛生の知識	10.6
	5	仕事に対する誇り	6.4				
卒業時		1 位	%	2 位	%	3 位	%
	1	栄養学全般の知識	32.0	栄養学全般の知識	28.0	食品衛生の知識	18.0
	2	食品衛生の知識	20.0	食品の知識	20.0	食品の知識	14.0
	3	食品の知識	16.0	食品衛生の知識	10.0	現場の情報	14.0
	4	人との接し方	14.0	献立作成	8.0	年代別の栄養学	12.0
	5	臨床栄養の知識	6.0	調理の技術	8.0	臨床栄養の知識	8.0
				現場の情報	8.0	調理の技術	8.0
						栄養学全般の知識	8.0

られた項目は、栄養、食品、調理といった知識があげられているが、調理技術もあげられており、知識を学んで調理で生かすのが栄養士であると考えているようである。1年次年度末では入学時と同様、「栄養学全般の知識」が第1位にあげられている。しかし、その割合が29.8%と下っており、「食品の知識」が27.7%とあがっている。また、入学時にはなかった「人との接し方」という項目があげられ、「仕事に対する誇り」という項目も割合が上がっている。前述に専門科目のカリキュラムを示しているが、実習・実験科目が後期には多くなり、学生同士協力しないと授業がうまく運営できないこと、1年後期に実施する給食管理実習指導の中での「先輩と語る会」で栄養士として勤めている卒業生からの講話を実施しているが、栄養士としてどのようにして利用者、患者や児童・生徒と関わっているのか、栄養士としてのやりがいなどを聞く機会を得て、栄養士としてあるべき姿を自覚するようになったのではないと思われる。

卒業時には、第1位は「栄養学全般の知識」が32.0%と変わらないが、第2位に「食品の知識」ではなく「食品衛生の知識」20.0%、「人との接し方」が14.0%と増加している。また、「現場の情報」という項目が第2位・第3位グループの中にみられるようになり、1年次に1位グループの中に入っていた調理に関する項目が後退した。学生は、全般的な栄養学等の知識が必要だと考えているが、実務においては、栄養学、食品学、臨床栄養学など総合的に知識を駆使して業務にあたっている。食品衛生についても、各施設で厳しい衛生管理が実施され、安心・安全な給食を提供している。また、実習施設内での人間関係については、栄養士は調理員への指示を含め、利用者、患者、児童・生徒及び他職種の職員などと常にコミュニケーションをとっていることなどを学び、人との接し方がとても大切であることを学んだと思われる。校外実習は学生にとり貴重な体験で教育として有効であると推察された。また、稲葉ら⁷⁾複数校の教育課程を示して検討をしているが、本校は学内給食管理実習を1年間（2単位）実施し、校外実習は1単位以上とされているものを2単位実施している。学内での給食管理実習・校外実習の単位を増やしたことにより、学生は栄養士の資質や必要な知識・事柄に目を向けられるようになったことは、単位増の効果が示されたと考えられる。今後の課題としては、学内の給食管理実習においては、実務の状況からかけ離れた教育内容にならないように随時見直していかなければならないことである。

3) 学生からみた栄養士のイメージ

学生が栄養士に対してどのようなイメージを持っているのかについて、卒業時に「栄養士のイ

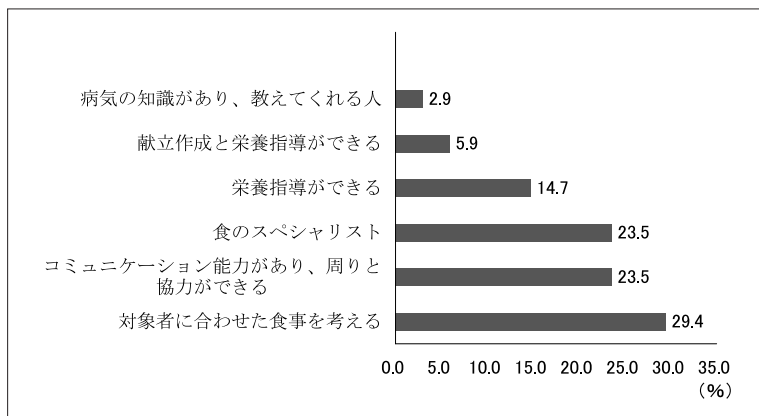


図1 学生からみた栄養士のイメージ

メージ」、「栄養士になりたい理由」、「栄養士になりたい理由」、「学んで良かった事」について対象者全員に自由記述で回答を得た結果をまとめたものを示す。

まず、学生からみた栄養士のイメージは、図1に示すようである。「対象者に合わせ

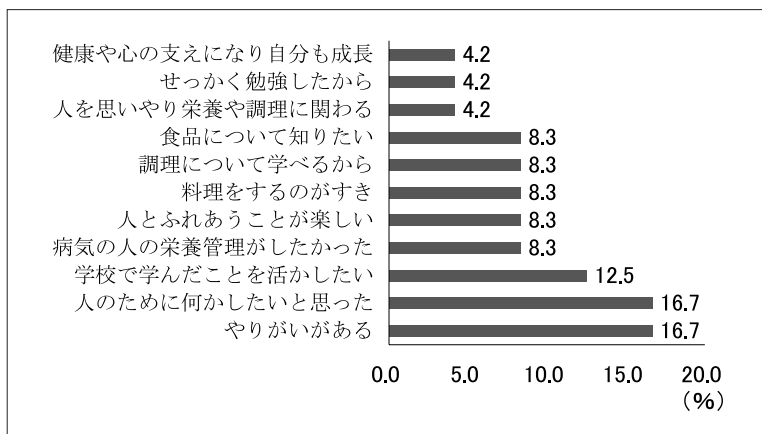


図2 栄養士になりたい理由

つ専門家とイメージしているようである。また、献立作成については多くの学生が答えているが、調理についての記述は、ほとんどなかった。校外実習は、「給食の運営」としての実施のため、どの施設でも厨房に入り対象者に合わせた食事作りがどのように行われているか実習する。しかし、調理についての記述が無かったことは、調理師ないしは調理員などの職種が行うと認識したのではないかと推測される。

栄養士になりたい、なりたくないそれぞれの理由について図2、図3に示す。前述「栄養士のイメージ」と同様、双方に校外実習の影響が大きいと思われる。なりたい理由としては「やりがいがある」、「人のために何かしたい」「学校で学んだことを活かしたい」など2年間で学んだ事柄を踏まえて、社会とのかかわりや自分の将来を前向きにとらえていると思われた。栄養士になりたい理由を積極的に答えた学生は、就職も栄養士希望であり、実際に栄養士として就職した学生も多い。

栄養士になりたくない理由についても校外実習（現場）での体験が大きく影響していると思われる。「仕事が大変そうである」「体力的にきつい」「朝が早い」など体力面とは別に、「責任を持ち続けられない」という記述があった。学生生活では学生として振る舞い、アルバイト等において

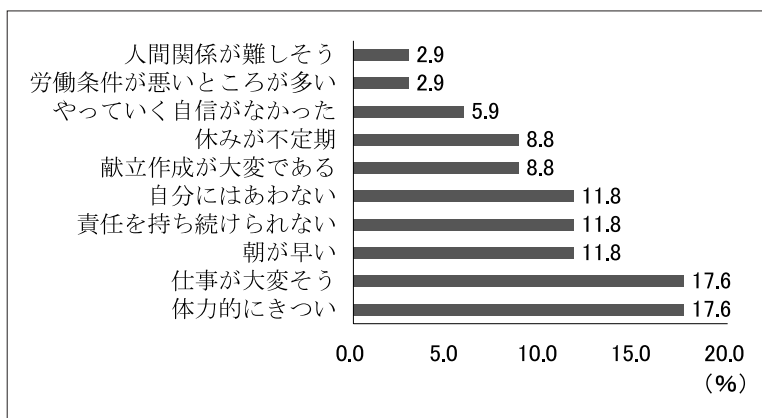


図3 栄養士になりたくない理由

た食事を考える」、「コミュニケーション能力があり、周りとの協力ができる」という2項目で5割を超えている。これは校外実習を通して現場の栄養士、管理栄養士を見て作られた栄養士像であると思われる。「食のスペシャリスト」と答えた学生も多く、「食」に関して幅広い知識を持

てすべての事の責任を持つという場面は少ない。学内で校外実習指導、給食管理実習等さまざまな教科の授業を受けているが、校外実習に出る時、初めて栄養士とはどのような仕事かと考える学生が多いと思われる。そして、校外実習を通し、現場の栄養士に自分の姿を重ね、どのように

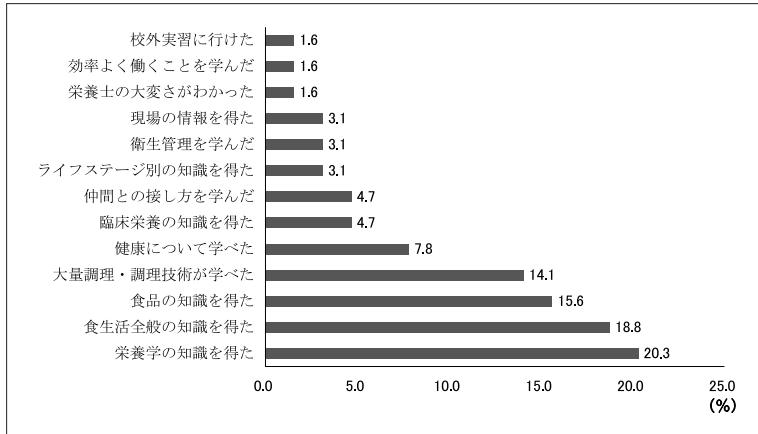


図4 学んで良かった事柄

行動すべきか、その責任のあり方を考え、重い責任を負うことはできないと感じたと思われる。このような記述がみられたのは、学生自身の実習への取り組み方、栄養士を取り巻く環境等も要因であると思われた。校外実習においては施設側栄養士から学生の意欲不足を指摘されるケースが多

い。2週間の実習で、栄養士としての業務等を深く理解することは難しいが、その厳しさから「仕事が大変」、「自分にはあわない」、「やっていく自信がない」など意欲の低さにつながる記述がみられた。自分の見た状況のみで自分の将来を判断するのではなく、一つの作業や指示に「なぜ」、「何のために」など探究心を持ち、自分の置かれた状況を判断できるような教育を学内で行い、校外実習等を実践の場とすることができれば、これらの理由は、改善できるのではないかと思われた。

次に、栄養士養成施設で学んで良かった事柄を図4に示す。「栄養学、食品、調理、臨床栄養」などの知識を得られたことが大きいようである。栄養士として就職した卒業生に行った藤本ら⁸⁾のアンケートでは、献立作成、調理技術を学び就職後役に立っているという報告があるが、本学調査では、調理を学んで良かったと答えた学生は14%程度であった。

そのほかに「仲間との接し方」と答えている。今の学生は、実習等で作業を協力して行うということが苦手な学生も多く、人間関係を構築するという事柄を習得できたことは評価できる。

短期大学生活は資格取得などの目的もあるが、自分なりに将来を見据え、栄養士への適性を考える場でもあると思われる。しかし、「栄養士の大変さがよくわかった」「校外実習に行けた」の割合は少なく、栄養士という職業に対して向き合う姿勢が少なかったことはとても残念である。学生は、1年次後期から就職活動を開始することとなる。栄養士としての就職を考えた場合、一般常識的な食生活の知識ではなく、栄養士という専門職としての栄養学・食品知識等を身につけさせ、将来の職業として希望が持てる教育をする必要性を強く感じた。

IV. 結 論

本研究は、栄養士教育の在り方を探る一環として、短大教育2年間で描く栄養士に対するイメージ、栄養士として必要な資質、必要な事柄等実態把握のため行ったアンケート調査の報告である。

1. 栄養士として必要だと思う資質については、入学時から卒業時まで「責任感」が必要であると認識していた。また、卒業時には「臨機応変さ」、「判断力」、「行動力」、「向上心」、「体力」、「指導力」、「事務能力」、「協調性」、「柔軟さ」、「ボランティア精神」、「明るさ」、「素直さ」、「冷静さ」などの数多い項目も必要であると認識できた。

これらは、校内・校外実習を通して社会とのかかわりを持ち、栄養士の実際の業務を体験した

ことが大きい要素であると推測される。また、校外実習を2単位実施することは、複数施設での栄養士業務の違いや同施設で連続して実習することでより深く業務内容に触れることができるなど、学生に対する教育にある程度効果があると考えられた。

2. 栄養士として学ぶにあたり必要だと思う事柄については、「栄養学全般の知識」「食品の知識」「食品衛生の知識」「人との接し方」「現場の情報」が必要であるとしていた。栄養学、食品・食品衛生に関する知識は、実務において学内の授業が検証されていた。人との接し方においては、校外実習により必要性をより認識し、校内と校外の教育の重要性が確認できた。

3. 栄養士に対するイメージは、「食に関して幅広い知識を持つ専門家」であり、調理に特化したものではなかった。また、栄養士に対して、やりがいがある、人のために何かできるというプラス思考と、体力的にきつい、責任が重いというマイナス思考に分かれた。

V. 終わりに

今回の意識調査で、栄養士の資質・イメージは、学内での学習より校外学習から得られる要素が大きいことが明らかになった。学内で行われる週1回の給食管理実習からではなく、校外実習での日常的にすべての栄養士業務を行わなければならない実務経験からの影響が大きいということアンケート結果が示している。学内で行われる教育は、知識面が多い。栄養士としての資質を高めるために、学内では将来栄養士を目指す強い意志を持った学生の育成を、校外では様々な条件下でも責任を持って判断を下せる決断力などを養うことが必要である。今後、給食管理実習において、栄養士として必要な資質や責任感を持たせること、判断力、決断力を養うような授業を心掛けていきたい。

参考文献

- 1) 鈴木道子：栄養士・管理栄養士養成機関の多様性とその変遷、東北大学大学院教育学研究科教育年報58第一号、p33～56、2009
- 2) 短期大学設置基準
- 3) 中村晃：大学生の性格における年代的变化、千葉商科大学紀要、vol. 41、p 1～19、2003
- 4) 持主弓子、柚木さおり、藤田彩子、舩田博之：大学生の過去10年間の性格傾向の変化、産業組織心理学会第24回大会発表論文集、2008
- 5) 大見奈緒子、町田和江、油田幸子、東博文、花木秀子：新入学生および現職管理栄養士・栄養士の職業意識と職業観との検討、鹿児島純心女子短期大学研究紀要、第40号、p77～96、2010
- 6) 会田さゆり、山本直子：栄養士および管理栄養士養成施設で学ぶ学生の意識調査、函館短期大学紀要33、p 7～16、2007
- 7) 稲葉佳代子、内山麻子、元田由佳：本学の栄養士養成教育に関する一考察、小田原女子短期大学紀要、p104～121、2006
- 8) 藤本さつき、池内ますみ、上地加容子、佐藤泉、島村知歩、花戸愛子、山下まゆ美、矢和多多姫子：食物栄養専攻卒業生の実態調査から栄養士教育を考える、奈良佐保短期大学研究紀要（14）、p55～61、2006